



باللغة العربية

حلويات دون طهي

Samira

1



الإيداع القانوني : 1483-2009  
ر.د.م.ك. : 2-062-27-9947-978  
31. شارع وزان محمد برج الكيفان  
الجزائر

هاتف / فاكس : 021 21 11 03

021 20 33 09

تشر الريحشة، الجزائر  
حقوق الترجمة، الإقتباس،  
التقليد محفوظة في كل بلد  
كل محتويات الكتاب لا يمكن  
نقلها لأغراض تجارية  
دون موافقة المؤلف.



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

## تارتة بالجيلاتين

- 200 غ بسكوي مرحي
- 100 غ زبدة ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة شكلاطة مبشورة
- الرغوة :
- 160 مل ماء
- 100 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة جيلاتين
- التزيين :
- شكلاطة سوداء

الثلاجة، ضعي عليها الرغوة و سويها جيداً. 6- زينيها بخطوط من الشكلاطة الذائبة.

حتى يذوب السكر ثم اتركها تغلي مدة 3 دقائق (حركي من حين لآخر).

4- في وعاء، ضعي قطعاً من الجليد ثم في إناء آخر ضعي خليط الجيلاتين و ضعيه فوق الإناء الأول. أخفقي بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط (شبيه بالمورينغ). 5- أخرجي الصينية من

1- في وعاء، أخلطي البسكوي، الشكلاطة و الزبدة.

2- ضعي الخليط المتحصل عليه في صينية قاعها متحرك، سويه جيداً، اضغطي عليه باليد ثم ضعيه في الثلاجة.

3- في حين، حضري الرغوة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الماء، السكر و الجيلاتين



3



2



1



4



4



3



6



5



4

## رفيس تونسي



- 250 غ دقيق متوسط محمص (سيم)
- 250 غ تمر دون علف (غرس)
- 100 غ جلجلان
- زبدة ذائبة
- التزيين :
- عقاش

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الدقيق، الغرس و الجلجلان، أخلطي جيداً باليد.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- شكلي حبات الرفيس بواسطة مول خاص بالمعمول.
- 5- إنزعيها برفق و زينيها بالعقاش.



## تارتات صغيرة بالليمون

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 250 غ بسكوي       | 100 غ سكر     |
| مرحي أو عجينة     | مسحوق         |
| حلو مطهية و مرحية | 1 ملعقة كبيرة |
| 2 ملاعق كبيرة     | مايزينة       |
| زبدة              | 2 بيض         |
| عصير البرتقال     | 40 غ سكر      |
| شكلاطة            | مسحوق         |
| الكريمة :         | التزيين :     |
| 100 مل عصير       | كرز مصبر      |
| الليمون           | جولي          |
| 130 غ زبدة        |               |
- 1- في إناء، أخلطي البسكوي و الزبدة ثم اجمعي الكل بعصير البرتقال حتى الحصول على عجينة.
  - 2- بواسطة حلال، أبسطي العجينة بسمك 4 مم ثم قطعي دوائر بواسطة مول.
  - 3- أفرشيها في مولات التارتات الصغيرة.
  - 4- ضعي في كل واحدة مقدار ملعقة كبيرة من الشكلاطة الذائبة و اتركها تجف.
  - 5- حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي عصير
  - 6- أخفقي البيض مع 40 غ سكر مسحوق ثم أضيفيها للخليط الأول بعيداً عن النار.
  - 7- ضعيه على النار مرة أخرى حتى الغليان.
  - 8- إملي المولات بالكريمة المحضرة.
  - 9- زينبها بالكرز المصبر ثم اطلبيها بالجولي.
- ملاحظة :** نحسي الشكلاطة العجينة من الكريمة حتى لا تبلل.



## كريات الثلج

- 250 غ جوز الهند

مرحي

- 170 غ سكر

مسحوق

- حوالي 100 غ زبدة

- فانيليا

التزيين :

- شكلاطة بيضاء

- عقاش

1 - في إناء، أخلطي

جوز الهند و السكر

ثم اجمعي بالزبدة حتى

الحصول على خليط

سهل الإستعمال.

2 - شكلي كريات ثم

ضعيها في الشلاجة مدة

30 دقيقة حتى 1 ساعة.

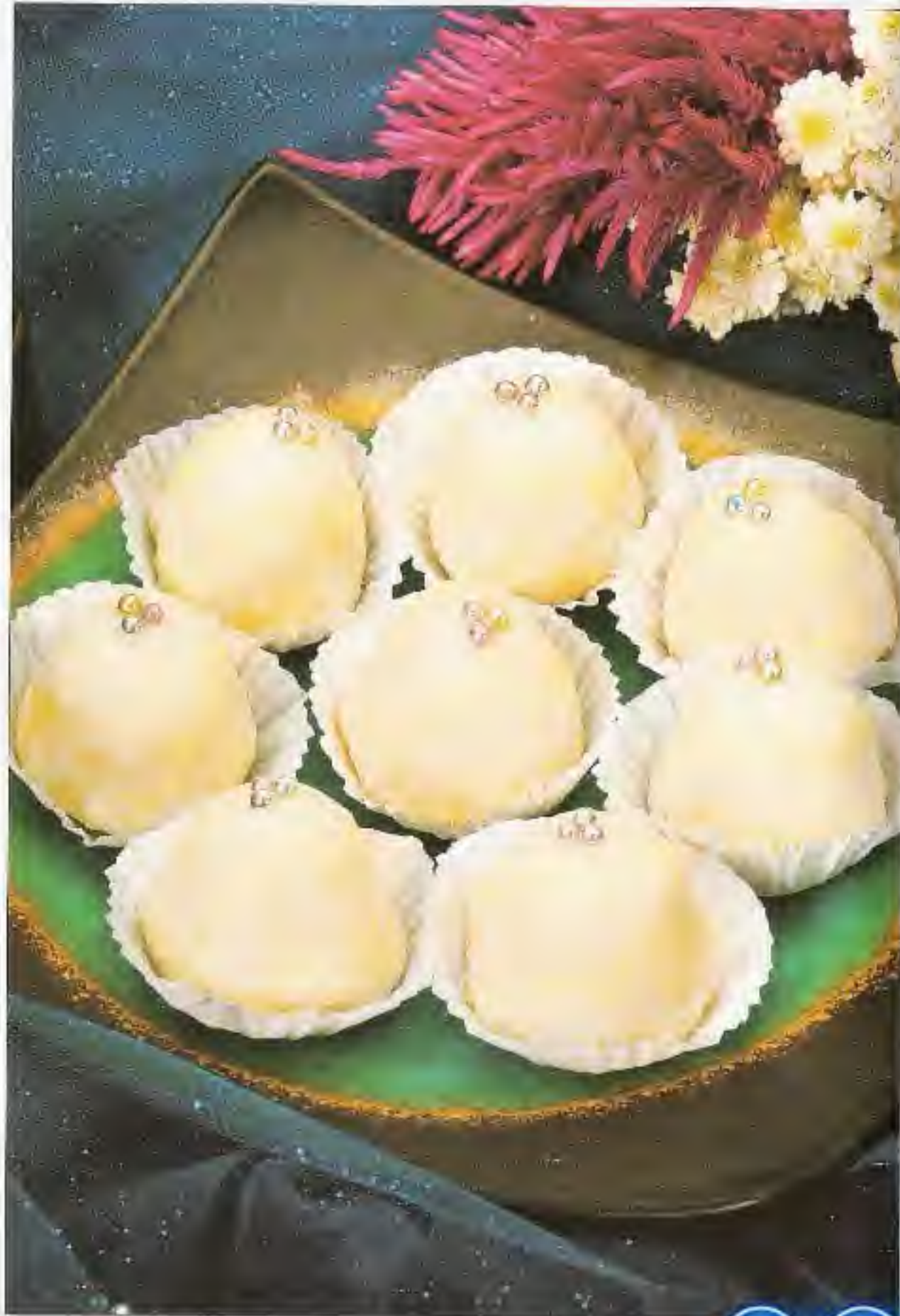
3 - إغطسيها في

الشكلاطة البيضاء

الذائبة في حمام مائي

ثم زينيها بالعقاش

و اتركها تجف.



## كراميل بالشكلاطة و البرتقال

- 100 غ حلوى إسفنجية (تباع في الأسواق)
- 60 مل عصير البرتقال
- 90 غ زبدة مقطعة
- 60 غ شكلاطة مقطعة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 180 غ جوز مرحي
- أنصاف جوز

- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الحلوى الإسفنجية، الزبدة و عصير البرتقال.
- 3 - أتركها على النار مع التحريك حتى الغليان (حوالي 5 دقائق)
- 4 - بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة،
- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الحلوى الإسفنجية، الزبدة و عصير البرتقال.
- 3 - أتركها على النار مع التحريك حتى الغليان (حوالي 5 دقائق)
- 4 - بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة،
- 5 - أضيفي الجوز المرحي و اخلطي مرة أخرى.
- 6 - ضعيه في صينية مدهونة بالزبدة، سويه جيداً و اتركه يتماسك نوعاً ما.
- 7 - خطي التقطع ثم زيني بالجوز. ضعيه في
- 8 - عند التقديم، قطعيه.



## حلوى بالفتائل الملونة

- 1 علبة بسكوي دائري
- 1/2 كأس حليب فانيليا
- كريمة الزبدة :
- 270 غ زبدة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 بيض
- 100 مل ماء
- 160 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- فتائل ملونة

- 6 - إغطسي جهة من البسكوي في الحليب الممزوج بالفانيليا.
- 7 - ضعي عليها طبقة من كريمة الزبدة البيضاء ثم غطيها بقطعة أخرى من البسكوي (إغطسي جهة منها في الحليب).
- 8 - ضعي طبقة من كريمة الزبدة بالشكلاطة ثم غطيها بقطعة ثالثة من البسكوي.
- 9 - غطيها بالشكلاطة الدائنية في حمام مائي.
- 10 - زينيها بالفتائل الملونة.

- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء، حركي حتى الغليان.
- 3 - في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيداً البيض ثم
- أضيفي الشاربات تدريجياً حتى يبرد الخليط و يصبح عافداً.
- 4 - أضيفي الزبدة المقطعة تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى الحصول على كريمة.
- 5 - إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو.



# فراولة و كرز



- 120 غ فريشة
- 120 غ (سيم) محمصة
- 120 غ لوز
- 150 غ بسكوي
- 80 غ زبدة ذائبة
- 3 ملاعق كبيرة
- خليب مركز و محلى
- عسل (حسب الحاجة)
- 100 غ حلوة
- الترك
- التزيين :
- ملونات غذائية
- (أحمر، أخضر)
- ماء زهر
- سكر مسحوق
- عجينة اللوز
- (تباع في الأسواق)
- بياض بيض
- أذنان الكرز

إغطسيها في خليط  
(ماء زهر + ملون غذائي  
أحمر) ثم رنديها في  
السكر المسحوق.  
7- شكلي وريقات من  
عجينة اللوز الخضراء  
بواسطة مول ثم ألصقيها  
على حبات الفراولة  
ببياض البيض.  
8- زيني حبات الكرز  
بأذنان الكرز.

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الفريشة، اللوز، البسكوي و حلوة الترك، أخلطي الكل جيدًا بكفي اليدين.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- أضيفي الحليب المركز و المالحى، أخلطي كذلك.
- 5- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 6- شكلي حبات كرز أو فراولة بالعجينة المتحصل عليها.



## كفتة بالحليب

- 3 كيلات لوز
- محمص و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مارجرين
- ذائبة
- 1 كيلة حليب
- مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- حليب (حسب الحاجة)
- التزيين :
- بياض بيض
- كاكاو

- 1- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر الناعم و الحليب المسحوق، أضيفي المارجرين و اخلطي باليد.
- 2- أضيفي الحليب و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- إقسمي العجينة إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم،

- أبسطي العجنتين كل على حدى بسك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول.
- 5- ضعي قطعة بيضاء، إطلبيها بياض البيض، ضعي فوقها قطعة أخرى بنية، إطلبيها بياض البيض مرة أخرى.
- 6- ضعي عليها قطعة أخرى بيضاء أو العكس، ذري الكاكاو و احتفظي بها في الثلاجة.



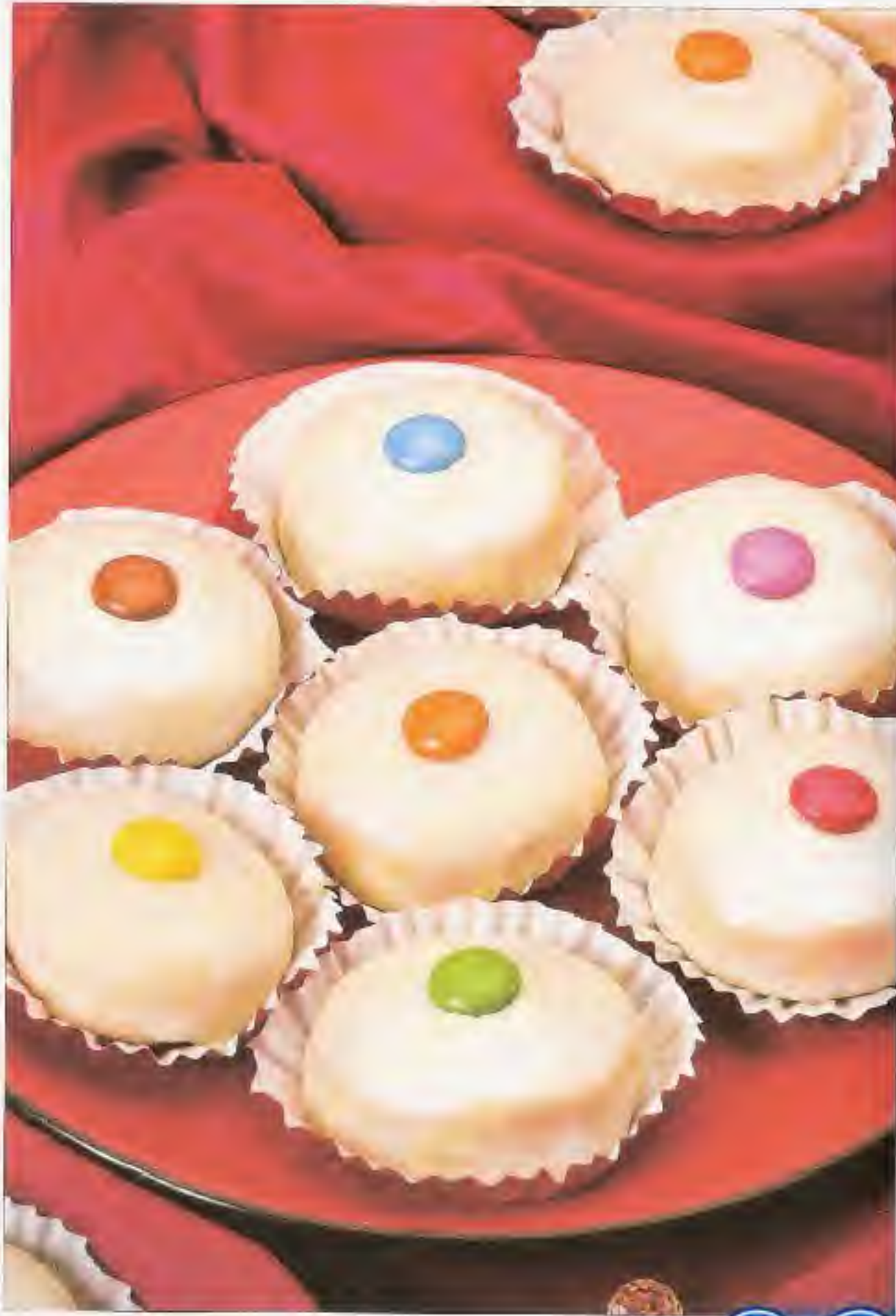
## مخبز

- 2 كيلات فرينة
- محمصة (سيم)
- 1 كيلة حليب
- مسحوق محمص
- ½ كيلة سكر
- ناعم
- ½ كيلة زبدة ذائبة



- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي الفرينة، الحليب و السكر، أضيفي الزبدة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي العسل و اجمعي الخليط.
- 4- على طاولة عمل، أيسطي الخليط بسمك 1 سم، قطعي دوائر ثم ضعها في الثلاجة مدة ساعة.

- 5- إغطي سطحها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي.
- 6- وزني الوسط بحبة حلوى ثم ذري الجزينات الغذائية للماعة.



## حلوى الدومينو

- 1 كيلة بسكوي

مرحي

- 1 كيلة حلوة الترك

- ½ كيلة زبدة ذائبة

التزيين :

- شكلاطة بيضاء

- شكلاطة سوداء

5- قطعيه على شكل

قطع الدومينو ثم زينه

بخطوط و نقاط من

الشكلاطة البيضاء.

**ملاحظة :** يمكنك أن

تطلي الحلوى بالشكلاطة

البيضاء ثم زينها بنقاط

من الشكلاطة السوداء.

1- في إناء، ضعي

البسكوي المرحي، حلوة

الترك و الزبدة.

2- حكي جيداً بين كفي

اليدين حتى الحصول على

خليط نوعاً ما متماسك.

3- ضعيه في صينية

و اضغطي عليه جيداً

باليدين.

4- أفرغي عليه

الشكلاطة السوداء

الذائبة ثم ضعيه في

الثلاجة مدة ساعتين.





## تروف بالبندق

- 250 غ شكلاطة سوداء
- 80 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 50 غ لوز محمص ومرحي
- 50 غ زبدة
- 50 غ بندق محمص ومرحي
- 50 غ بندق
- 50 غ كاكاو

- 1- في قدر صغيرة، ذوبي الشكلاطة و الزبدة، أضيفي السكر و حركي حتى يذوب الخليط.
- 2- بعيداً عن النار، أضيفي صفار البيض و اخلطي جيداً.
- 3- في الأخير، أضيفي اللوز و البندق، أخلطي مرة أخرى ثم ضعها في الشلاجة مدة 15 دقيقة.
- 4- بواسطة لايش أدوي، شكلي وريدات، زينها بالبندق، ذريها

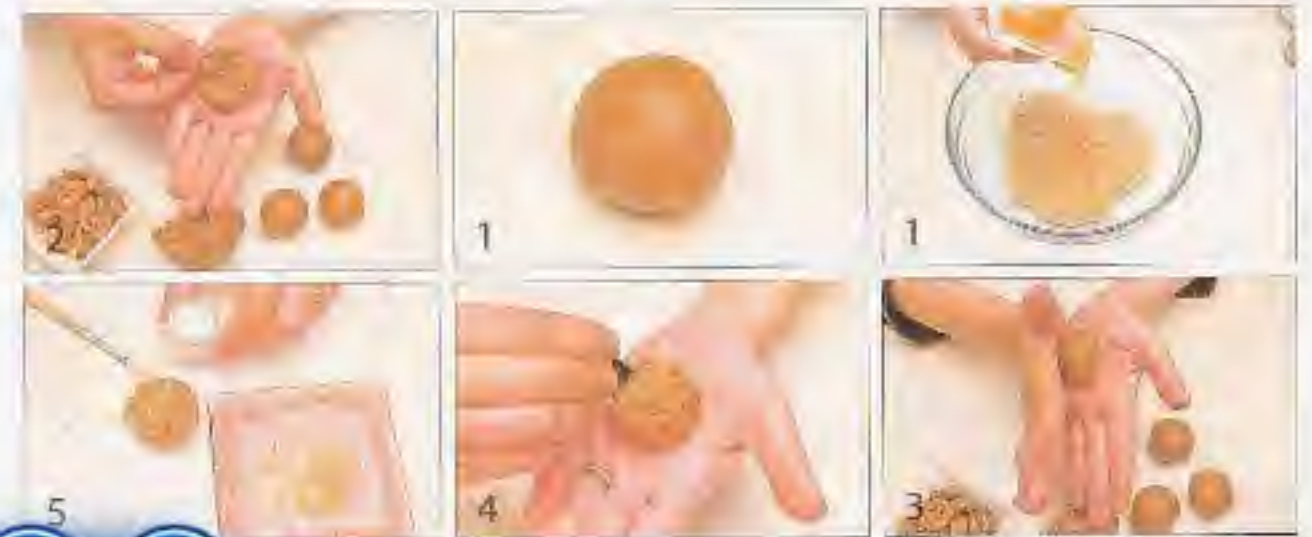




## زهرة الرمال

- الحشو :  
 - جوز  
 - مرجي  
 - 1 كيلة بسكوي  
 - مرجي  
 - عسل  
 - جزيئات غذائية  
 - لماعة

- 1- في وعاء، أخلطي الجوز و البسكوي، أضيفي العسل حتى الحصول على عجينة.
- 2- شكلي كريات صغيرة، أبسطيها نوعاً ما على كف اليد واحشيها بالجوز.
- 3- شكلي كريات مرة أخرى و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.
- 4- بواسطة النقاش دون أسنان، زيني الكريات المحشية.
- 5- ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة بواسطة رشة.



## كريات بالكرز

- 125 غ شكلاطة
- 40 غ سكر
- مسحوق
- 1 كأس بسكوي
- مقطع إلى قطع صغيرة
- 70 غ مارجرين
- 1 بياض بيضة
- 2 كؤوس كاوكاو
- محمص و مرحي خشن
- التزيين :
- كرز مصبر

- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ضعها على جنب و اتركها تبرد.
- 3 - في قدر صغيرة، ضعي بياض البيضة و السكر، أخلطي بواسطة خلاط بدوي.
- 4 - ضعها على حمام مائي مع التحريك مدة دقيقة.
- 5 - عندما تصبح الشكلاطة دافئة،
- أضيفي المارجرين و خليط بياض البيضة، أخلطي.
- 6 - في الأخير، أضيفي البسكوي و الكاوكاو، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط في الثلاجة مدة ساعة.
- 7 - شكلي كريات، زينها بأنصاف الكرز ثم احتفظي بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.



## مستطيلات بالشكلاطة و الجوز



- 6- أخرجي الصينية من الشلاجة، أبسطي هذا الخليط الأخير على الأول ثم ضعيه في الشلاجة مرة أخرى.
- 7- بواسطة السكين، قطعي الحلوى إلى مستطيلات.
- 8- إقليها ثم قطعي قطعاً متساوية.
- 9- في قدر صغيرة و على النار، ضعي الكريمة الطازجة حتى الغليان.
- 10- بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة و اخلطي حتى تذوب. ضعيها في الشلاجة مدة ساعة تقريباً حتى تتماسك.
- 11- بواسطة لاوش أدوي، زيني الحلوى بالقاناش المحضرة.
- 12- بواسطة مصفاة، ذري الكاكاو و احتفظي بها في الشلاجة.

- 200 غ بسكوي مرحي
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 130 غ مارغرين ذائبة
- 125 مل حليب مركز و محلى
- 40 غ زبدة
- 150 غ شكلاطة
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي خشن
- 1/2 كيلة جوز مرحي
- التزيين :
- 150 غ شكلاطة مبشورة
- 70 غ كريمة طازجة
- كاكاو

- 1- إدهني الصينية بالزبدة و ضعيها في الشلاجة.
- 2- في إناء، أخلطي البسكوي، الكاكاو، السكر و المارغرين الذائبة.
- 3- أبسطي الخليط المتحصل عليه في الصينية، سويه جيداً باليد ثم ضعيه في الشلاجة.
- 4- في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الحليب، الزبدة و الشكلاطة حتى الحصول على خليط أملس.
- 5- بعيداً عن النار، أضيفي اللوز و الجوز، أخلطي مرة أخرى.



## كفتة بالورد

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض
- الحشو :
- 1 كيلة بسكوي
- مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي

8- لثبيها للحصول على أزهار.

9- ذريها بالجزينات الغذائية اللماعة ثم زيتها بالأزهار و بوريقا من عجينة اللوز الخضراء.

10- قطعي أزهارا من العجينة البيضاء بواسطة مول.

11- زيني مركزها بكربة صغيرة من عجينة اللوز الصفراء ثم ثبتيها على حبات الخلوى.

12- بواسطة ريشة، ذري الجزينات الغذائية اللماعة.

بسمك 3 مم ثم قطعها بواسطة مول.

5- أبسطي الحشو بنفس السمك ثم قطعيه بنفس المول.

6- ضعي قطعة من العجينة، فوقها قطعة من الحشو ثم غطيها بقطعة أخرى من العجينة.

7- أبسطي عجينة اللوز الوردية، قطعها إلى دوائر ثم اقصيها على اثنين.

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضفي بياض البيض و أخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

3- حضري الحشو بخلط البسكوي و الجوز ثم اجمعي بالعسل.

4- أبسطي العجينة



- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض
- كاكاو
- الحشو :
- 2 كيلات بسكوي مرحي
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي خشن

- 5- أبسطي الحشو بسمك 3 مم و قطعي دوائر بواسطة نفس المول.
- 6- إطلي دائرة من العجينة بياض البيض، ضعي عليها دائرة من الحشو.
- 7- غطيها بدائرة أخرى من العجينة ثم ذريها بالجزينات الغذائية الساعية.
- 8- زينيها بخطوط من الشكلاطة ثم بحببات قهوة مصنوعة بالعجينة البنية.

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، لوني جزء صغيراً منها بالكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 2- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز، الكاكاو و الشكلاطة.
- 3- إجمعي الخليط بالجولي حتى الحصول على حشو سهل الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم. بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 5 سم.



500 غ لوز

مرحي

300 غ سكر

ناعم

2 ملاعق كبيرة

زبدة ذائبة

فانيليا

بياض بيض

ملونات غذائية

(أحمر، بنفسجي)

الحشو :

1 كيلة بسكوي

مرحي

1 كيلة لوز محمص

و مرحي

2 ملاعق كبيرة كاكاو

جولي

التزيين :

عقاش

جزيئات غذائية لماعة

حربوشا من الحشو، ثفيها  
مرة واحدة و اغلقي الخافة  
جيدا باليدين.

5- سويه جيدا، أبسطيه  
نوعا ما ثم بواسطة سكين،  
قطعيه على شكل شبه  
منحرف.

6- بواسطة السكين

دائما، زينيها بخطوط.

7- أبسطي العجينة

الملونة، قطعي أزهارا

بواسطة مول ثم زني

حبات الحلوى.

8- زينيها بالعقاش ثم

ذري الجزيئات الغذائية

اللماعة.

1- في إناء، ضعي

اللوز، السكر الناعم

و الفانيليا، أضيفي

الزبدة و اخلطي جيدا،

2- أضيفي بياض

البيض و اجمعي الخليط

حتى الحصول على

عجينة سهلة الإستعمال.

لوني جزء صغيرا منها

بالأحمر المزوج

1 سم، ضعي عليها

3

2

1

4

4

5

6

7

8



## النوقة

- 150 غ كاوكاو  
محمص و مرحي  
خشن  
- 200 غ سكر  
مسحوق  
التزيين :  
- شكلاطة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي السكر حتى الحصول على كراميل.
- 3- أطفئي النار ثم أضيفي الكاوكاو.
- 4- إدهني قطعة من الرخام بالزيت ثم ضعي عليها الخليط الساخن.
- 5- أبسطيه و هو ساخن بسمك 4 مم بواسطة الحلال.
- 6- بواسطة السكين، قطعي مربعات ثم اغطسي نصفها في الشكلاطة الذائبة.





## معينات صغيرة بحلوة الحلقوم

- 1 علبة صغيرة حلوة الحلقوم
- 200 غ كاوكاو
- مخمص و مرحي
- التزيين :
- سكر ناعم

- 1- في إناء، ضعي الكاوكاو و حلوة الحلقوم المقطعة إلى قطع صغيرة.
- 2- أخلطي باليد و اعجني حتى الحصول على عجينة.
- 3- شكلي حبوباً ثم قطعيها إلى معينات بواسطة سكين.
- 4- زمديها في السكر الناعم.



## الليمون

- 200 غ جوز الهند
- 150 غ سكر ناعم
- قشور ليمونة
- بياض بيض
- (حسب الحاجة)
- ملونات غذائية
- (أصفر، أخضر)
- التزيين :
- عجينة اللوز
- (تباع في الأسواق)
- أذنان كرز

### 1- حضري المقادير

اللازمة.

### 2- في إناء، ضعي

جوز الهند، السكر الناعم

وقشور الليمون، أضيفي

الملون الغذائي الأصفر

المحلل في القليل من ماء

الزهر واخلطي جيداً.

### 3- أضيفي بياض البيض

و اخلطي حتى الحصول

على عجينة متماسكة.

### 4- لوني جزء من عجينة

اللوز بالملون الغذائي

الأخضر.

### 5- شكلي كريات ثم

مرريها على سطح محجب.

### 6- إعطيها شكل ليمونة.

### 7- أبطي عجينة اللوز

الخضراء و قطعي وريقات

بواسطة مول.

### 8- ألصقها على حبات

الليمون بياض البيض.

### 9- زينيها بأذنان الكرز.



## تروف بالجوز

- 100 غ جوز
- مرحي
- 150 غ شكلاطة
- بيضاء
- 2 ملاعق كبيرة
- عصير البرتقال
- 6 مشمش مجفف
- 2 ملاعق كبيرة
- حليب مركز و محلى
- التزيين :
- جوز الهند

- 1- في وعاء، أخلطي المشمش المقطع إلى قطع صغيرة و عصير البرتقال.
- 2- أضيفي الجوز و اتركيه على حدى.
- 3- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة البيضاء المقطعة إلى قطع صغيرة و الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على خليط أملس.
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي خليط المشمش ثم ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.
- 5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.
- 6- رديها في جوز الهند ثم احتفظي بها في الثلاجة.



## قضببان باللوز

- 200 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 صفار بيضة
- 30 غ مارغرين

- 200 غ لوز
- مرحي غبرة
- القزيين :
- شكلاطة
- لوز منسل
- ومحمص

1- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة والحليب.

2- بعيداً عن النار، أضيفي صفار البيضة، السكر و المارغرين، أخلطي جيداً بواسطة خلاط يدوي.

3- في الأخير، أضيفي اللوز المرحي، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط المتحصل عليه في الشلاجة مدة ساعة.

4- على طاولة عمل، أبسطي الخليط ثم قطعي عصيات بواسطة مول.

5- بواسطة ريشة، إطلّي سطحها بالشكلاطة الذائبة.

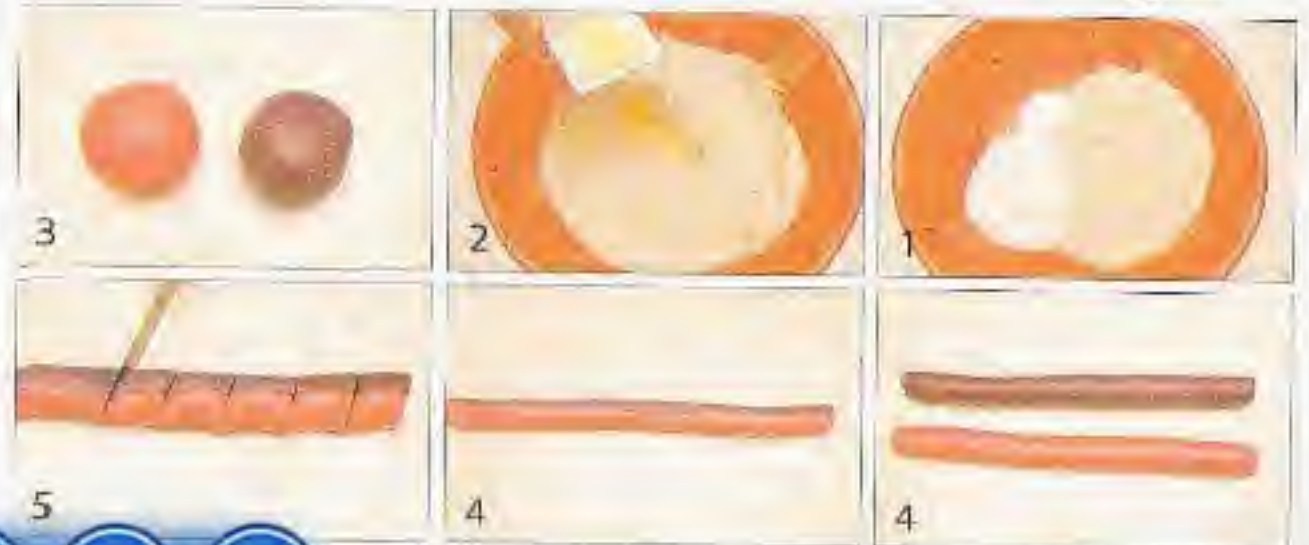
6- ذري اللوز المنسل. احتفظي بها في الشلاجة إلى حين تقديمها.



## هريسة بالنقاش

- 3 كيلات لوز
- مرحي
- 1 كيلة سكر
- مسحوق
- بياض بيض
- فانيليا
- ملونات غذائية (أحمر، بنفسي)
- التزيين :
- جزيئات غذائية
- لماعة
- سكر مسحوق

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا.
- 2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.
- 3- إقسميها إلى جزئين و لوني كل واحد بملون غذائي.
- 4- شكلي حبوبتين بلونين مختلفين ثم الصقيهما.
- 5- بواسطة السكين، قطعي معينات متساوية.
- 6- رمديها في السكر المسحوق.
- 7- بواسطة النقاش، زيني حبات الحلوى ثم ذريها بالجزئيات الغذائية اللماعة.



Nouveau



# Confitures مربى الفواكه



**Conservateurs**  
Cin  
Société Industrielle des Produits Alimentaires  
S.I.P.A.  
Tél: 020 97 41 31  
Fax: 020 41 71 70

Filiale de :  
S.I.P.A.  
020 02 2212 www.gruppe-cin.com

Grâce à leurs textures onctueuses, les confitures Cin c'est le plaisir de tartiner ou petit déjeuner. Tous les produits de cette nouvelle gamme sont naturels, sans arômes ni conservateurs, ils respectent le savoir naturel des fruits et participent à votre équilibre. Abricot, Orange, figue, pêche ou fraise. Toujours plus de fruits, plus de goût, pour plus de bonheur tous les matins.

مربى CIM نسيج 100% طبيعي بدون معطر ولا حافظ. يحترم لذة الفواكه و يساهم في توازن الجسم. مشمش، برتقال، خوخ، نين أو لوزة دائما أكثر لوانكه. أكثر لذة، لاكثر مرح لكل صباح.

**La Plume**  
Vous trouverez  
chez votre  
libraire dans  
la même Edition

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>